

Cuisson à haut rendement Electric Tilting Boiling Pan, 150lt , Freestanding with Stirrer and Variable Speed

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586888 (PBOT15WGEO)**Marmite basculante
électrique, Agitateur à
vitesse variable, 150lt, pose
libre,
ht800, D900

Description courte

Repère No.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 316. Couvercle isolé et contrebalancé. Inclinaison motorisée avec contrôle de vitesse variable de l'agitateur. La marmite peut être inclinée à plus de 90 ° pour vider complètement les aliments. Vitesse de rotation variable Les aliments sont chauffés uniformément par la base et les parois latérales de la casserole par un système de chauffage indirect utilisant de la vapeur saturée générée de manière intégrée à une température maximale de 125 ° C dans une enveloppe avec un système de dégazage automatique. La soupape de sécurité évite les surpressions de vapeur dans la chemise. Le thermostat de sécurité protège contre le faible niveau d'eau dans la double enveloppe. Panneau de commande tactile. Fonction SOFT. Possibilité de stocker des recettes dans un processus de cuisson monophasé ou multiphasé, avec différents réglages de température. Capteurs de température intégrés pour un contrôle précis du processus de cuisson. IPX6 résistant à l'eau. Configuration: Autonome ou debout contre un mur. Options d'installation (non incluses): sol monté sur des pieds de 100 mm de hauteur ou un socle pouvant être en acier ou en maçonnerie.

Caractéristiques principales

- La marmite est adaptée à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Pression maxi dans la double enveloppe de 1,5 bar, mini 0,1 bar, Températures comprises entre 50° C et 110°C
- Double enveloppe jusqu'à 159 mm du bord supérieur.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- Indice de protection IPX6
- Les dimensions ergonomiques de la cuve, avec un grand diamètre et une faible profondeur facilite la manipulation et l'agitation des aliments.
- Le grand bec verseur peut être équipé d'un tamis filtre (en option).
- Cuve basculante motorisée, avec "SOFT STOP". Vitesse d'inclinaison réglable avec précision. La cuve peut être inclinée de plus de 90 ° pour faciliter le vidage et les opérations de nettoyage .
- Sonde intégrée pour un contrôle précis du processus de cuisson
- Prise USB permettant la mise à jour du logiciel, de télécharger des recettes ou des données HACCP
- Agitateur à vitesse variable de 20 à 100 T/mn 3 cycles de rotation programmable
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).

Construction

- Cuve et double enveloppe en acier inox 1.4435 (AISI 316L)
- Habillage extérieur et châssis interne en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304).
- Couvercle doublé et isolé en acier inox 1.4301 (AISI 304) monté sur une charnière maintenant le couvercle ouvert dans toutes les positions,
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe,
- Thermostat de sécurité protégeant l'appareil contre le risque de manque d'eau dans le surchauffeur
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- Ergonomique et facile à utiliser grâce à la forte inclinaison de la cuve et au bec verseur facilitant l'opération de remplissage du récipient.
- Panneau de commande incliné "Touch" monté à l'avant avec boîtier embouti en retrait, intègre des fonctions d'affichage auto-explicatives qui guident l'opérateur tout au long du processus de cuisson: affichage simultané de la température réelle et de consigne ainsi que le temps de cuisson réglé et le temps de cuisson restant, horloge en temps réel, contrôle "SOFT" pour le chauffage doux pour la nourriture délicate, 9 niveaux de puissance pour mijotage de doux à forte ébullition; minuterie pour départ différé, message d'erreur pour le dépannage rapide.

APPROBATION: _____

- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- Peut être prédisposé pour un raccordement à un optimiseur d'énergie ou une système de surveillance (option),
- Possibilité d'enregistrer des recettes en simple ou multiples phases avec des températures différentes,
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques

Accessoires inclus

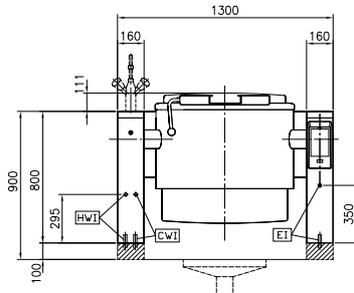
- 1 X Arrêt d'urgence PNC 912784
- 1 X Agitateur spécial purée PNC 913543

Accessoires en option

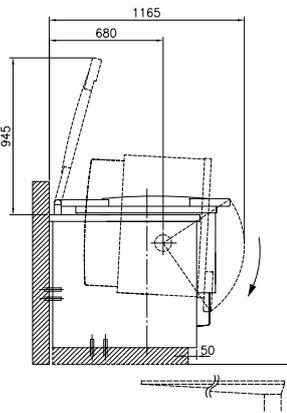
- Tamis pour marmite basculante 150lt PNC 910004
- Jauge pour marmite basculante 150lt PNC 910045
- Agitateur à grille pour marmite 150lt PNC 910064
- Agitateur à grille + racleur pour marmite 150lt PNC 910094
- Socle inox pour éléments basculants - adossé PNC 911417
- Socle inox pour éléments basculants - central PNC 911447
- Plaque + 2 pieds, 100mm (hauteur 800mm) PNC 911929
- Dosseret (longueur 1300mm) pour élément basculant - Montage usine PNC 912185
- Prise alimentation intégrée (CEE), 16A, 400v, IP67 Montage usine PNC 912468
- Prise alimentation intégrée (CEE), 32A, 400v, IP67 PNC 912469
- Prise de courant SCHUKO 16/A 230V montée en usine PNC 912470
- - NOT TRANSLATED - PNC 912471
- - NOT TRANSLATED - PNC 912472
- Prise d'alimentation intégrée (Schuko), 16A, IP55, noire - montée en usine PNC 912473
- Prise d'alimentation intégrée (Cee), 16A, IP67, bleu/blanche - montée en usine PNC 912474
- - NOT TRANSLATED - PNC 912475
- Prise d'alimentation intégrée (Shuko), 16A, IP54, bleue - montée en usine PNC 912476
- - NOT TRANSLATED - PNC 912477
- Plinthe 70 à 270mm (Allemagne, Autriche, Suisse) PNC 912479
- Manomètre pour marmite basculante PNC 912490
- Rail de connexion avec dosseret 900mm PNC 912499
- Kit rail de connexion 900mm PNC 912502
- Doseur volumétrique (eau froide) pour élément basculant-Montage usine PNC 912733
- Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine PNC 912735
- Kit raccordement sur optimiseur contact sec PNC 912737
- Interrupteur général 60A, 6mm² - Montage usine PNC 912740

- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1300mm PNC 912751
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - central 1300 mm PNC 912757
- Panneau arrière inférieur pour élément basculant central PNC 912769
- Douchette pour élément basculant central (800mm ht) - Montage usine PNC 912777
- Vanne 2" en façade pour marmite basculante (PBOT) PNC 912779
- Panneau de commande "touch" déporté pour élément basculant PNC 912782
- Kit rail de connection droit PNC 912975
- Kit rail de connection gauche PNC 912976
- Kit rail de connection droit avec dosseret PNC 912981
- Kit rail de connection gauche avec dosseret PNC 912982
- - NOT TRANSLATED - PNC 913554
- - NOT TRANSLATED - PNC 913555
- Robinet mélangeur, 2 boutons, col de cygne 600 mm,(PBOT/PFET) PNC 913556
- Robinet mélangeur, 2 boutons, col de cygne 450 mm, (PBOT/PFET) PNC 913557
- - NOT TRANSLATED - PNC 913558
- - NOT TRANSLATED - PNC 913559
- Robinet mélangeur, à levier, col de cygne 600 mm PNC 913560
- - NOT TRANSLATED - PNC 913561
- Robinet mélangeur type KWC 2 boutons, col de cygne 600 mm PNC 913567
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568

Avant

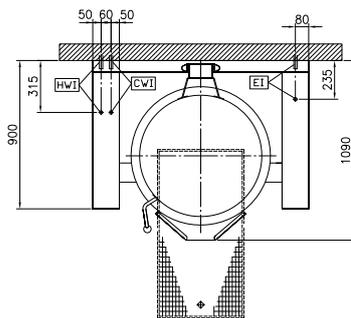


Côté



CWI = Raccordement eau froide
 EI = Connexion électrique
 HWI = Raccordement eau chaude

Dessus



Électrique

Voltage :
 586888 (PBOT15WGEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 28 kW

Installation

Pose libre sur socle cimenté,
 Pose libre sur pieds, Sur
 socle cimenté, adossé

Type d'installation

Informations générales

Configuration : Round;Tilting;With Stirrer
Température de fonctionnement MINI : 50 °C
Température de fonctionnement MAXI : 110 °C
Diamètre cuve ronde : 710 mm
Hauteur cuve ronde : 465 mm
Largeur extérieure : 1300 mm
Profondeur extérieure : 900 mm
Hauteur extérieure : 800 mm
Poids net : 290 kg
Capacité utile : 150 lt
Mécanisme de basculement : Auto.
Couvercle double enveloppe : ✓
Type de chauffe : Indirect

Consommation d'énergie

Standard : DIN18855-1: 2005-07
Pièce chauffée: 150 lt Water
Température de chauffe: From 20°C to 90°C
Temps de montée en T°: 32.6 min
Consommation en montée de T°: 12.91 kWh
Efficacité énergétique: 94.58 %

Cuisson à haut rendement
 Electric Tilting Boiling Pan, 150lt , Freestanding with Stirrer and Variable
 Speed

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.